

Bringt Leben ins Museum - 30 Jahre Förderverein



Das Lädlesteam im Einsatz

Was wäre das Freilichtmuseum ohne seinen Förderverein. Ohne ihn gäbe es kein Museumslädle, keine Schauküche im Erlebnis.Genuss.Zentrum. keine Pädagogik-Scheuer, keinen neuen Themen-Spielplatz, nur ein halbes Foto-Atelier und ein reduziertes Haus aus Aichelau. Ohne seinen Förderverein und die unermüdliche Arbeit der ehrenamtlichen Unterstützer wäre das Freilichtmuseum um viele Attraktionen ärmer. Mit bislang insgesamt rund eineinhalb Millionen Euro sowie unzähligen

ehrenamtlichen Stunden unterstützt und belebt der Förderverein lange Jahre unter Vorsitz von Wolfgang Maier und seit 2016 mit Hans Weil als Vorstandsvorsitzenden das Museum.

Es sind oft die kleinen Dinge mit großer Wirkung, die die Besucherfreundlichkeit ausmachen - etwa bereits im Eingangsbereich. 2015 spendierte der Förderverein die **elf Sitzgelegenheiten** aus Weißtanne. Bereits 2007 schaffte er die **Handleiterwägele** an, die ausgeliehen werden können und Proviant oder Kleinkinder durchs Museum bringen. Später sorgte er mit der schattenspenden **Rosskastanie** für Ersatz für den gefälltten Birnbaum in der Gartenwirtschaft.

Aber der Förderverein schulterte auch große Investitionen und ganze Gebäude für das Museum. Mitglieder des Fördervereins und lokale Firmen sorgten dafür, dass ein **Zentrum Museumspädagogik** entstand - mit 820 unentgeltlichen Handwerkerstunden bei der Umwandlung der Bauhofscheuer aus Beuren in eine Pädagogik-Scheuer im Museum mit vielfältigen Aktivitäten für Kinder. Dadurch und dank eines Zuschusses der Stiftung der Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen gelang es dem Förderverein das Bauvorhaben mit Gesamtkosten in Höhe von rund 70 000 € komplett zu finanzieren.

Als der Abriss des ehemaligen **Hofmann´schen Fotoateliers** in Kirchheim unter Teck drohte, war die Zusage, die Hälfte der geschätzten Kosten der Translozierung zu übernehmen, die Initialzündung zur Rettung. Mit rund 82 000 € und zusätzlich über 300 unentgeltlichen Arbeitsstunden beteiligte sich der Verein am Wiederaufbau.

Den Umzug des Museumslädles in den neuen Eingangsbereich im Jahr 2014 förderte er mit 75 000 €.

Schon 2010 spendete der Förderverein für den Aufbau des spätmittelalterlichen **Bauernhauses aus Aichelau** insgesamt 75 000 Euro.



Das Genuss-Team in der Schauküche

Sie ist seit der Einweihung im Herbst 2019 ein Besuchermagnet ebenso wie die Mitmach-Ausstellung zum Thema „Alte Sorten“. Darüber hinaus förderte der Verein den Betrieb des Erlebnis.Genuss.Zentrums fünf Jahre lang mit jährlich 40 000 €. Insgesamt unterstützte der Förderverein das Erlebnis.Genuss.Zentrum mit 540 000 €.

Bereits fünf Jahre später unterstützte der Förderverein den Aufbau des **Erlebnis.Genuss.Zentrum** im Gartensaal des einstigen Geislinger Ausflugslokals Wilhelmshöhe mit zunächst 340 000 € - auch dank Gelder der Ehmann-Stiftung. Davon flossen allein rund 160 000 € in den Einbau einer großzügigen Schauküche mit beweglichen Glaswänden.



Alte Sorten und traditionelle Gerichte sind im Mittelpunkt

Das Freilichtmuseum auch für die jungen Besucher attraktiv zu machen, lag dem Förderverein schon immer am Herzen. Bereits 2016 erweiterte die Spende aus dem Nachlass von Barbara Brückle den alten Naturspielplatz um eine **Wackelbrücke** und einen **Wellensteg**. Jüngstes Projekt ist der **neue Themen-Spielplatz**, den der Förderverein mit einer Summe von 360 000 € ermöglicht.

Die ehrenamtlichen Teams

Aber der Förderverein unterstützt das Museum nicht nur mit Geld, sondern auch mit der Zeit und den Fähigkeiten vieler Freiwilliger. Den **Tante-Helene-Laden** gäbe es nicht ohne das Engagement der Ehrenamtlichen, von denen seit der Saison 2014 an den Museumstagen werktags einer und an Sonn- und Feiertage zwei Freiwillige hinter der Ladentheke stehen – im Schnitt an 190 Tagen in der Saison mit rund 1 500 unbezahlten Arbeitsstunden.

Das **Kuvertier- und das Ausfahrtteam** sorgen mit insgesamt über 20 Menschen dafür, dass Einladungen und Prospekte die Mitglieder und andere Museen und Einrichtungen erreichen. Das **Infoteam** wirbt bei Museumsveranstaltungen um neue Mitglieder.



Das Gartenteam ist jeden Donnerstag in den Museumsgärten

Fester Bestandteil des Museumskonzeptes sind die jeweils zu den Häusern passenden Gärten mit historischen Gemüsesorten. Ihre Pflege wäre ohne das **Gartenteam** nicht möglich. Die 14 Mitglieder pflanzen, gießen und hacken Unkraut an rund 40 Nachmittagen im Jahr. Manchmal profitiert auch das zehnköpfige **Genuss-Team** von der Ernte. Es zeigt in der Schauküche des Gartensaals was man mit den historischen Sorten alles kochen kann. Besucher dürfen anschließend probieren und sich Anregungen holen.

Das **Backteam** mit über 30 Personen heizt zweimal im Jahr kundig den Backofen an und produziert süßes und salziges Gebäck. Der **Handarbeitskreis** zeigt während der Saison im Museum alte Handarbeitstechniken. Das Team „**Gespielte Geschichte**“ gibt mit mittlerweile 20 Mitspielern an vier Spieltagen und vielen vorherigen Probetagen Einblicke in die Geschichte dreier Häuser. **Das Film- oder besser Kommunikationsteam** erstellt und verschickt jeden Monat die „Post von Helene“ den Newsletter des Fördervereins, sowie den jährlichen virtuellen Adventskalender - mit Redaktion und Technik sind das nochmals rund 90 ehrenamtliche Arbeitstage pro Jahr. Eine weitere Gruppe übernimmt bei Schwerpunktveranstaltungen des Museums die Bewirtung der Akteure. Ein Team „**Belebtes Museum**“ ist derzeit im Aufbau.

In den 30 Jahren seines Bestehens hat der Förderverein das Gesicht des Freilichtmuseums mitgeprägt. All diese Geld- und Zeitspenden tragen mit dazu bei, das Freilichtmuseum zu beleben.

Text: Felicitas Wehnert, Fotos: Manfred Schäffler

Bitte vormerken: Die nächste Mitgliederversammlung des Fördervereins ist am Samstag, den 13. Juli um 15.00 Uhr im Hopfensaal des Freilichtmuseums. Anschließend lädt das Museum zum Geburtstagskaffee. Um Anmeldung

- per Mail unter info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de
- oder
- telefonisch unter 07025 91190-26

wird gebeten.

Den Untergrund im Blick **Geopark-Fest im Freilichtmuseum**

Hunderte von Besuchern lockte Mitte Juni der Untergrund der Schwäbischen Alb nach Beuren. Das seit 2017 jährlich stattfindende Fest des UNESCO Geoparks Schwäbische Alb wurde zum ersten Mal vom Freilichtmuseum ausgerichtet. Über 20 Akteure boten in den Herbstwiesen facettenreiche Einblicke in die Erdgeschichte.

Als eines der größten Karstgebiete Europas ist die Schwäbische Alb einzigartig und gleichzeitig ein aufschlussreiches Fenster in die Vergangenheit. Deshalb wurde sie auch als Biosphärengebiet, Geopark und den Welterbestätten mit der Eiszeitkunst gleich dreimal von der UNESCO ausgezeichnet. Seit 2015 ist die Schwäbische Alb Mitglied des „International Geoscience and Geoparks Programme“ mit derzeit 213 Geoparks in 48 Ländern. Regelmäßige internationale Workshops befassen sich mit Klimawandel, Gefahren, die von und gegen die Natur ausgehen, der Energiewende und den Umgang mit Ressourcen. Aber auch Fragen des Tourismus, der Besucherlenkung, aber auch des Bewohnerschwunds in manchen ländlichen Gebieten sind Themen.



*Gut gerüstet für die Unterwelt:
Höhlenforscher in voller Montur*



*Steinreich – die Schwäbische Alb liefert viele
Baustoffe*

Beim Geopark-Fest ging es aber vor allem darum, Themen, die mit der Geologie zusammenhängen, sinnlich und spielerisch zu erkunden. Dabei hat das Freilichtmuseum bereits im Regelbetrieb einiges zu bieten. Der Bodenlehrpfad rund um das Museum gibt Einblicke in den Untergrund. Beim Ofen unterhalb des Schafstalls demonstrierte das Team Klass und Oswald wie früher Kalksteine erhitzt und nach dem Ablöschen als Branntkalk beim Bau verwendet wurden. Die Hülle beim Weberhaus aus Laichingen erinnert an den Wassermangel auf der Alb. Viele Dörfer fingen einst auf der

wasserundurchlässigen Schicht erloschener Vulkankegel das Regenwasser auf. Wie wertvoll das Wasser und wie mühsam die Versorgung von Haus und Hof damit war konnten die Kinder mit Eimern und Tragejoch nachvollziehen.



*Mal Ausprobieren – der
Kletterparcours der Höhlenrettung*

Ein Highlight bei den Kindern war auch die Kletterstation der Höhlenrettung sowie das Geo-Quiz und Fledermaus-Basteln des Landesverbandes für Höhlen- und Karstforschung. Großen Andrang gab es aber auch bei den vielen anderen Ständen, die über Insekten, über Bergwerke und Steinbrüche und anderes Bodenständiges informierten.

Text und Fotos: Felicitas Wehnert

Mit Kirschen kochen **Owener Creme im Genusszentrum**

Heiße Tage im April, Frost im Mai – das mögen Kirchen gar nicht. Entsprechend mager fällt dieses Jahr die Ernte aus. Aber am Sonntag, den 14. Juli dreht sich im Erlebnis.Genuss.Zentrum von 13.00 bis 16.00 Uhr alles um sie. Brigitte Steinwender vom LandFrauenverband Württemberg-Baden bereitet mit der Ermstaler Knorpelkirsche eine Owener Kirschcreme.

Auf den Streuobstwiesen des Freilichtmuseums finden sich etliche der historischen Kirschen. Eine der alten Sorten, die heute noch eine größere Rolle spielen, ist die „**Hedelfinger Riesen Knorpelkirsche**“. 1850 wurde sie in Hedelfingen, dem mittlerweile Stuttgart eingemeindeten Ortsteil, als Zufallssämling entdeckt. Von dort aus verbreitete sie sich über ganz Deutschland und darüber hinaus. Selbst in Frankreich, Österreich, Ungarn und sogar in Amerika wurde sie angebaut. Für die überregionale Ausbreitung sorgte auch, dass der Baum ertragreich, robust und vor allem anpassungsfähig ist. Die in vollreifem Zustand fast schwarzen und herzförmigen Früchte sind groß und süß weshalb die „Hedelfinger Riesen Knorpelkirsche“ auch den Beinamen „die große Süße“ trägt.



Eine aromatische Rarität: die Ermstaler Knorpelkirsche

Andere traditionelle Sorten sind regional begrenzt, und die meisten findet man nur noch selten. Das ist auch der Grund, warum die „**Ermstaler Knorpelkirsche**“ 2014 in die Liste der Arche-Passagiere bei Slow-food aufgenommen wurde. Mit ihren relativ kleinen Früchten entspricht sie nicht mehr den Marktnormen und rentiert sich damit für die meisten Anbauer nicht mehr. Die schwarze Süßkirsche mit der feinen Mandelnote war früher sehr begehrt. Mit dem festen Fruchtfleisch konnte sie auch transportiert werden. Die Bäuerinnen von

Dettingen an der Erms trugen die Kirschen mit dem Weidenkorb auf dem Kopf bis zu den Märkten nach Urach, Reutlingen und sogar bis ins 60 Kilometer entfernte Ulm. Dort, so die Überlieferung, wurden die Körbe vor dem Verkauf in das Wasser des Marktbrunnens getaucht, um die Maden auszuspülen. Gedörrt wurden die Kirschen sogar mit der Eisenbahn bis nach Bayern geschickt. Heute findet man zur Saison die „Ermstaler Knorpelkirsche“ vor allem auf den Wochenmärkten rund um Reutlingen und im Straßenverkauf.

Auch die „**Untertländer Kirsche**“ wird meist nur noch als Liebhabersorte im Unterland zwischen Ludwigsburg und Heilbronn und in der Esslinger Gegend vertrieben. Auch hier bezeichnet der Name die Herkunft im Württemberger Unterland. Es begann mit einem Zufallssämling aus dem Raum Esslingen. Später wurde sie zunächst im Schurwald und schließlich in ganz Württemberg angebaut. Wie alle Knorpelkirschen hat sie eine mattglänzende Schale und ziemlich festes Fleisch. Im reifen Zustand ist sie fast schwarz und süß.

Auch die Kerne lassen sich verwerten. Eine alte Praxis ist wieder in Mode gekommen. Die gereinigten Kirschkerne in ein Säckchen gefüllt und im Backofen erwärmt gibt eine Wärmflasche, die nicht auslaufen kann.

Bei einem anderen Brauch macht sich der Klimawandel bemerkbar. Am 4. Dezember, dem Barbaratag, werden Kirschzweige abgeschnitten und ins Wasser gestellt, damit sie bis Weihnachten blühen und Glück bringen. Doch dafür muss der Baum aber Frost abbekommen haben und meist ist der Dezember dafür inzwischen zu mild. Mit einer Nacht in der Gefriertruhe kann man zumindest den Barbarazweigen zum nötigen Frosterlebnis verhelfen.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Nisthilfen für Schleiereulen

Nabu hilft Vögeln im Museum



Die Streuobstwiesen im Freilichtmuseum beherbergen viele Vögel, deren Lebensraum zunehmend schwindet. Deshalb haben Ehrenamtliche des Nabu Neuffen-Beuren jetzt auch Nisthilfen für die gefährdeten Schleiereulen im Museum angebracht.

In den Herbstwiesen zwitschert es im Frühjahr gewaltig. Geschützte Brutmöglichkeiten in den Nistkästen und Scheunen und ein reichhaltiges Insektenangebot bieten vielen Vogelarten gute Bedingungen zur Aufzucht ihrer Jungen. Halsbandschnäpper und Gartenrotschwänzchen jagen nach Mücken, Blaumeisen, Feldsperlinge und Schwalben fliegen umher. Haussperlinge zupfen immer wieder Strohhalme aus dem Dach des Laichinger Weberhauses als Baumaterial für ihre Nester. Sogar ein Turmfalkenpärchen hat sich im Freilichtmuseum niedergelassen.

Künftig hofft man auch auf Nachwuchs bei den Schleiereulen, wenn sie die neuen Nisthilfen in einer Museums-Scheune annehmen. Schleiereulen sind bei der Wahl ihrer Brutstätten anspruchsvoll. Sie bevorzugen exponierte Gebäude wie Kirchtürme, Scheunen oder Ruinen brauchen aber drumherum zur Jagd auf Feld- und Spitzmäuse offenes Gelände wie Streuobstwiesen, Feld- und Wegraine.



Nach dem kalten Winter 2010/11 wurden im Neuffener Tal keine Schleiereulen mehr gesichtet. Mangels Futter verhungerten viele Vögel. Jetzt wurden wieder Schleiereulen im Umkreis gemeldet. Um wieder eine stabile Population anzusiedeln hat deshalb der Nabu Neuffen-Beuren im Freilichtmuseum und in einem Schuppen der Stadt Neuffen neue Brutmöglichkeiten geschaffen.

Text: Wehnert/Nabu; Fotos: Nabu/Neuffen-Beuren

Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.

72660 Beuren - In den Herbstwiesen Telefon: 07025 91190-26

(Bürozeit Geschäftsstelle Montag 09:00 Uhr – 12:00 Uhr)

E-Mail: info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Vorsitzender: Hans Weil | St. Vorsitzende: Steffi Cornelius, M.A., Museumsleiterin